

焼き菓子にカビ、8900箱回収 名古屋

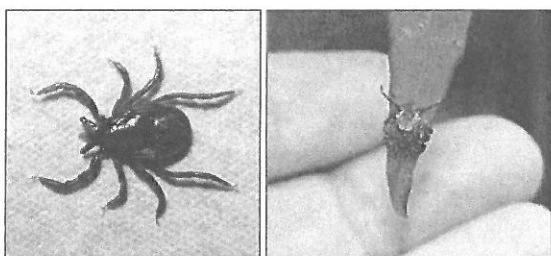
ジェイアール名古屋高島屋は2月5日、人気パティシエが手がけるブランドのチョコ入り焼き菓子にカビが生えていたとして、販売を中止し、自主回収すると発表した。購入した客から1月28日以降、苦情が5件あった。表面に緑色の斑点状のカビが生えており、菓子を包む袋の一部の密封が弱く、空気が入る状態になっていた。(毎日新聞2014年2月5日より)

カレーうどんの素に金属片、自主回収

食品製造販売会社「フジッコ」(神戸市)は2月7日、「カレーうどんの素 中辛」に砂鉄状の微細な金属片が混入したと発表し、自主回収を始めた。パッケージの裏面に「JANコード4902553044417」の記載がある。5日に工場の生産ラインで異物が検出され、調べたところ、仕入れた調味料の中に混入していたとみられるという。(読売新聞2014年2月8日より)

マダニ感染症全国拡大の可能性 死者も

国立感染症研究所によると、新たに10の道府県で、SFTSという感染症の原因となるウイルスを持つ数種類のマダニが見つかったという。SFTSとは、野山に生息するマダニが媒介する感染症で、発熱や出血などの症状を起こす。2011年にウイルスが特定され、西日本を中心に21人が死亡している。(NNN2014年2月26日より)



PM2.5、花粉の飛散に注意!!

環境省は2月14日、スギとヒノキの花粉飛散量のピーク時期は、東海、関東は3月上旬、北陸、信越は3月中旬下旬との最新予測を発表した。ピークの前後10〜20日間も花粉の量がかなり多いとして注意を呼びかけている。対策としてマスクや眼鏡の着用、ぬれた雑巾を使ったこまめな掃除、洗濯物の室内干しなどを勧めている。(共同通信2014年2月14日より)



外出時はマスクを

PM2.5の影響とみられるもやに覆われた新潟市内=2月26日午前9時すぎ



PM2.5 初の注意喚起
県は2月26日、微小粒子状物質「PM2.5」の濃度上昇に伴い、初めて外出を控えるなどの注意喚起を行った。弊所もケンオー・ドットコム取材に応じ、「短期間ですぐには体がおかしくなるといえないが、外出にはマスクを着けた方がいいし、外から帰ったら、うがいや目を洗って」と勧める。暖かくなると洗濯物を屋外に干したくなるが、スモッグ発生時は禁物。6月頃まで警戒が必要とされる。

Kenoh.com
METTS
ケンオー・ドットコムに掲載の記事

ケンオー・ドットコムに掲載の記事

「旅行先で買った土産等をお子さんに持たせることは、遠慮ください」といくつかの学校便りにこんなお願いが掲載された。札幌市内のある小学校の教頭は「食物アレルギーの対応は無防備だった」。お土産の持参禁止を保護者に呼びかけている。(北海道新聞2014年2月9日より)

給食アレルギー

対応に苦慮の学校現場
多様化する原因物質

食物アレルギーの原因に多い食品			
食品	児童生徒の割合	食品	児童生徒の割合
卵	45.2%	落花生	9.7%
乳	21.6	キウイ	6.1
エビ	12.8	イカ	4.6
そば	12.5	小麦	4.3
カニ	10.8	サバ	3.3

(2012年度、兵庫県教委調べ、複数回答)

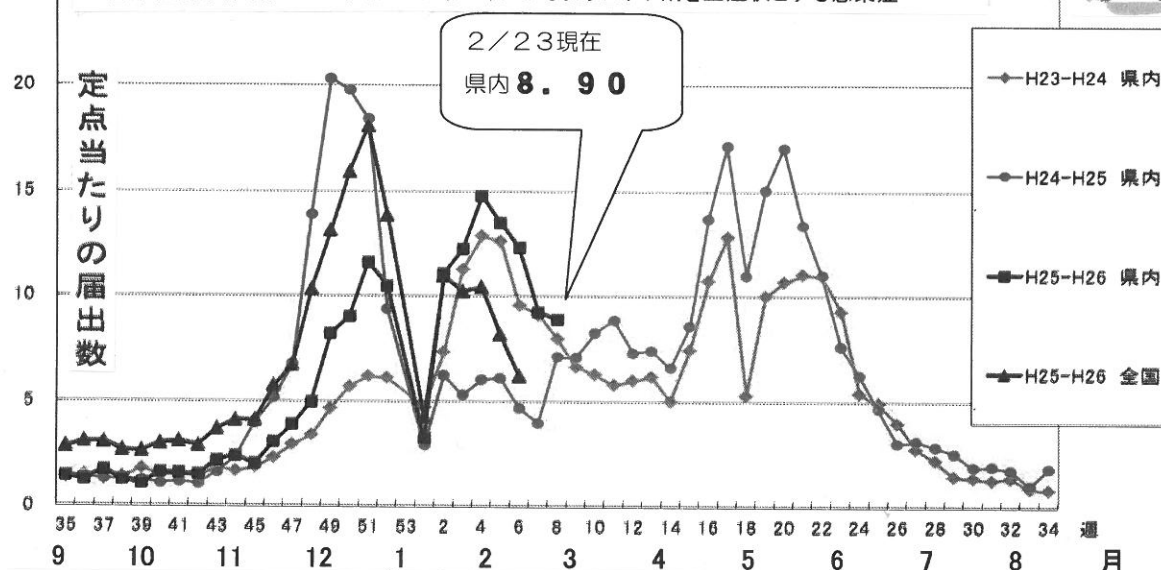
給食で小麦アレルギー 2児搬送
刈谷市は2月5日、昨年12月に市の学校給食で、小麦アレルギーの子ども2人が小麦入りの豆腐ハンバーグを食べ、救急搬送される事故があったと発表した。豆腐ハンバーグは昨年の2学期開始から小麦を使わない新商品が納入されていたが、県学校給食会が、賞味期限が迫り特別価格の小麦粉入り旧商品を納入していた。同じ学期に納入される商品は原料配合表の提出を省略できる内規があり、市と納入業者双方の連絡が不十分だったことが原因とみられる。(中日新聞2014年2月5日より)

第15号
平成26年3月5日発行
発行所
一般社団法人県央研究所



感染性胃腸炎※定点当たりの届出数(感染症サーベイランス)

※感染性病原体(特にノロウイルスが多い)によるおう吐、下痢を主症状とする感染症



ノロ続報

県内における定点医療機関当たりの感染性胃腸炎の届出数は減少していますが、昨年比ではまだ高い数値を示しています。引き続き丁寧な手洗いを!

皆様からの情報・ご意見をお待ちしております
県央から版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、旬な話題等がありましたら、お気軽にご連絡ください。
一般社団法人県央研究所 県央から版事務局
電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp